envie

L'électroménager rénové·garanti

MODE D'EMPLOI

La cuisinière, la table de cuisson, le four

Vous venez d'acheter un appareil Envie.

Cet appareil a été contrôlé rigoureusement avant sa mise en vente. Notre service après-vente reste à votre disposition au numéro de téléphone ci-dessous :

VOTRE MAGASIN

Installation

Envie peut assurer la livraison et la mise en service (sur branchement existant et conforme). Si vous préférez installer votre cuisinière vous-même, voici comment faire.

TRANSPORT

⚠ **ATTENTION ! Ne le transportez JAMAIS par la poignée de la porte du four ni par l'embout d'alimentation du gaz, vous le fausseriez.**
Il est recommandé de transporter l'appareil debout.

OÙ ET COMMENT LE PLACER ?

- Il faudra installer cet appareil sur une surface plane et parfaitement horizontale.
- Prenez la précaution de ne pas obturer les orifices de ventilation.

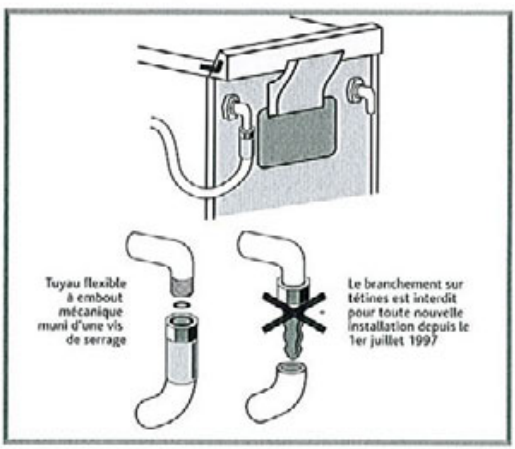
BRANCHEMENTS

GAZINIÈRES ET CUISINIÈRES MIXTES

Votre cuisinière et ses injecteurs doivent être adaptés à votre alimentation en gaz (gaz de ville ou gaz en bouteille).

- Utilisez un tuyau flexible à embout mécanique TFEM muni d'une vis de serrage – maximum 2 m de long – labellisé NF. La date de péremption doit être visible sur le tuyau et vous devrez la respecter scrupuleusement.

⚠ **Attention : le tuyau ne doit pas faire de boucles.**


Tuyau flexible à embout mécanique muni d'une vis de serrage
Le branchement sur tétines est interdit pour toute nouvelle installation depuis le 1er juillet 1997

GAZ (tables de cuisson ou fours encastrables)

Le raccordement doit se faire par un tuyau flexible garanti à vie ou une tuyauterie rigide. Consultez un installateur agréé.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Avant de brancher votre appareil, le THERMOSTAT doit être sur STOP ou l'interrupteur sur ARRÊT.
- Vous devez exclusivement le brancher sur une prise de courant avec prise de terre, conforme aux normes en vigueur et protégée par un coupe-circuit calibré à :

10/16 ampères	Cuisinières gaz et accessoires (éclairage, allumage électrique, tournebroche).
20 ampères	Fours à catalyse ou pyrolyse.
32 ampères	Cuisinières mixtes ou électriques avec fours à catalyse ou pyrolyse tables de cuisson vitrocéramique.

⚠ **Ne branchez pas plusieurs appareils sur la même prise, en utilisant une multiprise, vous risquez l'incendie.**

Entretien

Laissez refroidir l'appareil et vérifiez que les manettes soient sur la position Arrêt.
Gaz et cuisinières mixtes : fermez le robinet d'alimentation du gaz.

LE NETTOYAGE

⚠ NE PAS utiliser de poudres ABRASIVES, d'éponges MÉTALLIQUES ou de grattoirs, de produits à BASE D'ALCOOL, d'alcool à brûler, de DILUANT.

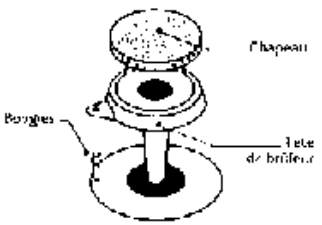
La carrosserie
Pour ne pas l'abîmer, il vaut mieux utiliser une éponge imbibée d'eau savonneuse pour le dessus et, si cela est nécessaire, après un éventuel débordement, employez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail.

Les manettes de commande, grilles
Utilisez de l'eau chaude additionnée de savon et frottez avec une éponge.

LA TABLE DE CUISSON

GAZ ET CUISINIÈRES MIXTES

Les brûleurs à gaz
Veillez régulièrement au parfait état de propreté des bougies et des éléments qui composent les têtes de brûleurs. S'ils sont obstrués, ils ne pourront pas fonctionner normalement.



Le tuyau
Changez le tuyau d'alimentation du gaz en fonction de la date limite d'utilisation.
En cas de déménagement, vous devrez changer les injecteurs de votre cuisinière si votre approvisionnement en gaz est différent (gaz de ville ou gaz en bouteille).

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Les plaques
Elles sont protégées par un revêtement non antirouille.
Entretenez les plaques de cuisson toujours propres et sèches.
- Si une plaque rouille, nous vous conseillons de la nettoyer avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.

Les plaques avec palpeur
Entretenez les palpeurs avec précaution.
- En cas de débordement, essuyez immédiatement autour du palpeur avec un papier absorbant et séchez la plaque par une courte mise en service.
  Attention de ne pas vous brûler pendant cette opération.

LES FOURS

⚠ N'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, etc.) dans le coffre à casserolerie de votre cuisinière.

FOUR ÉMAIL NORMAL

Nettoyez fréquemment les parois avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse.
- Lors d'un débordement important, essuyez avec une éponge humide ou une brosse douce sans attendre le durcissement.

Un bon conseil pour les taches rebelles
À l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imprégné d'eau chaude très savonneuse, couvrez et laissez tremper pendant la nuit : les dépôts s'enlèveront ensuite facilement.

FOUR AUTODÉGRAISSANT (CATALYSE)

Ne grattez jamais les parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants, n'utilisez pas de produits à récurer.
Ce four se nettoie automatiquement pendant la cuisson.
- Après chaque cuisson, quand le four est froid, essuyez avec une éponge humide les résidus brunâtres de l'autonettoyage.
- Pour les cuissons à projection de graisse importante, prolongez le chauffage seul pendant 20 à 30 minutes, Thermostat au maximum. Sachez que cette opération produira de la fumée.

FOUR AUTONETTOYANT (PYROLYSE)

Enlevez les débordements importants pour éviter le risque d'inflammation ou de production excessive de fumée. Otez la casserolerie de votre four.
Ce four se nettoie à très haute température, hors cuisson.
- Programmez le nettoyage régulièrement pour que le four ne soit pas trop chargé de graisses, si possible dans la continuité d'une cuisson ; le four sera encore chaud, vous ferez des économies d'énergie. Tant que la température à l'intérieur dépasse la température maximale de cuisson, le système de sécurité empêche le déverrouillage de la porte.
- Quand le four est froid, essuyez avec une éponge humide les résidus blanchâtres qui apparaissent après chaque nettoyage.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Avant toute intervention, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que les manettes sont sur la position Arrêt.
Gaz et cuisinières mixtes : fermez le robinet d'alimentation du gaz.

LE GAZ

Le gaz ne s'allume pas ou s'éteint au ralenti ?
- Vérifiez le branchement ; le robinet d'arrivée de gaz est-il correctement ouvert ?
- Vérifiez la propreté des bougies, des brûleurs ; si besoin est, nettoyez-les et séchez-les avec soin.
- Si votre cuisinière est équipée d'électrodes d'allumage, vérifiez leur propreté.
- Si besoin est, nettoyez-les et séchez-les avec soin.

⚠ **En cas de FUITE de GAZ, coupez immédiatement l'arrivée de gaz.**

LES PLAQUES ÉLECTRIQUES

La plaque ne chauffe pas du tout ?
- Vérifiez la mise sous tension.
- Vérifiez si le commutateur n'est pas en position 0.
- Repérez quelle plaque ne fonctionne pas et quel est son diamètre.
- Plaques programmables : mettre la programmation en manuel pour vérifier si la plaque chauffe.

Elles font disjoncter ?
- Est-ce le disjoncteur ou les fusibles qui sautent ?
- Vérifiez la mise sous tension (le disjoncteur ou les fusibles ont peut-être sauté parce qu'un autre appareil s'est mis en route).
- Vérifiez s'il n'y a pas plus d'appareils en fonctionnement que votre disjoncteur ne peut en supporter.

LE FOUR

Il fait disjoncter ?
- Est-ce le disjoncteur ou les fusibles qui sautent ?
- Vérifiez la mise sous tension (le disjoncteur ou les fusibles ont peut-être sauté parce qu'un autre appareil s'est mis en route).
- Vérifiez s'il n'y a pas plus d'appareils en fonctionnement que votre disjoncteur ne peut en supporter.

La lumière du four ne fonctionne pas ?
- Vérifiez la mise sous tension.
- Vérifiez l'ampoule.
- Vérifiez si le commutateur n'est pas en position 0.
- Vérifiez si le four dégage de la chaleur.

Le four fume pendant la cuisson ?
- À la première utilisation ou pendant la catalyse, c'est normal.
- Vérifiez la propreté du four.
- Choisissez un plat suffisamment profond pour éviter les projections de graisse.

Le four ne marche pas ?
- Vérifiez la mise sous tension.
- Vérifiez la position de la minuterie (programme différé) ou la programmation de la plaque.
- Dans le cas où votre four aurait une minuterie, vérifiez la synchronisation de l'heure de départ avec l'horloge (même en fonction Manuel).

Le four ne se nettoie plus (four à catalyse) ?
- Un four trop encrassé ne se nettoie pas automatiquement.
- Mettre le four en marche pendant 1 h (Thermostat sur maximum) ; au besoin, enlevez les taches résistantes avec de l'eau savonneuse et recommencez.

Le four ne se nettoie plus (four à pyrolyse) ?
- Vérifiez si la porte est bien verrouillée.
- Vérifiez si la durée du programme a bien été respectée (minimum 1 h 30).

Si, malgré ces conseils, vous n'avez pas trouvé de solution au problème, le service après-vente Envie est à votre disposition.

Utilisation

ATTENTION AUX BRÛLURES !

Pendant son utilisation, vous devez tenir les enfants à l'écart ;
- soyez vigilant et ne positionnez pas les poignées et les queues des casseroles vers l'extérieur de la table de cuisson. Après usage, les brûleurs et les grilles restent très chauds ;
- pendant et après usage du four, le verre de la porte et les parties accessibles sont très chauds.

LA TABLE DE CUISSON

GAZINIÈRES ET CUISINIÈRES MIXTES

- Avant l'allumage, assurez-vous de la bonne mise en place et du bon nettoyage et séchage des brûleurs et des chapeaux (cf. page "entretien").
- La couronne de flammes ne doit pas dépasser du récipient.
- Si votre appareil est équipé d'une sécurité par thermocouple, il est nécessaire de maintenir le bouton d'allumage enfoncé quelques secondes pour que la flamme se maintienne.

Il est impératif de fermer le robinet d'arrivée du gaz quand vous vous absentez.

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Évitez de faire fonctionner les plaques à vide.

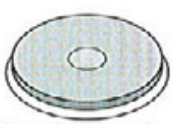
Des casseroles adaptées

Choisissez des récipients à fond plat et épais pour faciliter la transmission de la chaleur par contact avec la plaque. Utilisez les ustensiles adaptés à la taille de la plaque, s'ils débordent ils chauffent mal, s'ils sont trop petits la plaque surchauffe autour du récipient.

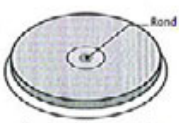
Le couvercle

Un couvercle sur une casserole favorise le maintien de la température, réduit la consommation électrique et limite l'évaporation.

PLAQUES EN FONTE NORMALES OU RAPIDES



Plaque fonte normale (de 0 à 6)



Plaque fonte rapide (de 0 à 6)

Économie d'énergie

Pensez à ramener le bouton sur 0 avant la fin de la cuisson, celle-ci se terminera économiquement grâce à la chaleur accumulée.

LES PLAQUES EN FONTE À PALPEUR

Le centre de la plaque est constitué par un palpeur à ressort. Lorsque la température désirée est atteinte, elle est maintenue automatiquement par le Thermostat.

Plaque fonte à palpeur

Le palpeur doit toujours être en contact avec le récipient de cuisson.

LES FOURS

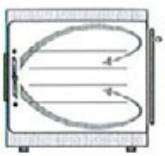
⚠ **Ne tapissez jamais l'intérieur du four avec du papier aluminium, vous endommageriez l'émail.**

⚠ **Si vous cuisez des mets en fonction Gril ou Traditionnel, ouvrez le couvercle de la cuisinière afin de faciliter l'évacuation des gaz chauds.**

LES DIFFÉRENTS MODES DE CUISSON

En fonction Traditionnel, le Thermostat correspond aux températures suivantes :

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
70°	95°	120°	145°	170°	195°	220°	245°	270°	295°



Le four pulsé (chaleur tournante)
Le four pulsé permet de cuire plusieurs préparations en même temps.

La décongélation
Cette fonction décongèle très lentement les aliments, par la circulation de l'air.

Le préchauffage (pulsé ou non)
Vous pouvez l'utiliser pour les rôtis, volailles, poissons, gratins, tartes aux fruits...

La sole (pulsée ou non)
La cuisson se fait par le bas.
Pour les pâtisseries délicates ou pour réchauffer un plat cuisiné.

Le traditionnel (pulsé ou non)
La cuisson se fait par le bas et par le haut.
Pour les rôtis, pains, gâteaux, biscuits...
N'utilisez pas de plat lèchefrite multi-usage, employez plutôt des plats très creux.

Le gril moyen et fort (pulsé ou non)
La cuisson se fait par le haut.
Pour les viandes, les poissons...
Il sert aussi à dorer un plat déjà cuit.

Le tournebroche
La cuisson se fait à la rotation de la broche sous la résistance.
Attention : en mode tournebroche, il est impératif de laisser le lèchefrite dans le four, sous la viande qui tourne et de maintenir la porte du four entrouverte.

25 ans d'expérience dans la rénovation et la vente d'électroménager à petits prix et garantis 1 an.

Depuis 1984, le réseau d'entreprises sociales Envie requalifie professionnellement et socialement des personnes en situation d'exclusion par une activité économique de rénovation et de vente d'appareils électroménagers dans les magasins Envie et une activité de collecte et de recyclage des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques, les DEEE.

Conseils malins ENVIE

- Couvrez vos casseroles lors de la cuisson : cela évite la perte de chaleur.
- Utilisez des casseroles adaptées à la taille de vos plaques : cela évite de perdre de la chaleur.
- Faites cuire vos aliments à cuisson modérée : cela consomme moins et les aliments ne cuiront pas moins vite.

www.envie.org

Imprimerie du Bocage - Les Lucs - 02 51 46 59 10 - Imprim'Vert

l'Europe s'engage en France

envie
L'électroménager rénové·garanti

La responsabilité d'Envie, ainsi que sa garantie ne peuvent être engagées pour une erreur lors des manipulations préconisées par ce livret.
La garantie Envie n'est applicable que pour une utilisation DOMESTIQUE de l'appareil.

CE4 ERG 08/08